

VIAREGGIO UNA FESTA CHIUDE IL PERCORSO PER 16 ISTITUTI

# 'A scuola con gusto' si può Cibo sano a chilometri zero

## ACCADE

### Buon compleanno

Ai super gemellini Luca e Lorenzo Palmerini di Viareggio oggi un mare di auguri

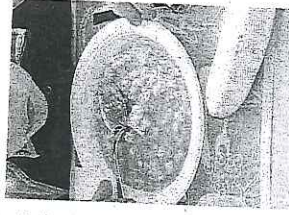


ri per i loro quattro anni da parte di nonni, zii e della cuginetta Giulia. Ci associamo anche noi de La Nazione.

### Ghiarducci

Per "Una Torre di libri e un lago di iniziative" si ricorda lo scrittore viareggino Pietro Ghiarducci stasera alle 18 alla Biblioteca di via Alighieri alle 17. Intervengono Giovanni scarabelli, Francesca Fazzi e Adolfo Lippi.

IL PIACERE del cibo sano, genuino e a chilometro zero avvolgerà il pubblico atteso domani a Villa Borbone per la festa conclusiva della VII edizione di «A scuola con gusto», progetto di educazione alimentare, sensoriale e del gusto promosso dal comune di Viareggio, Azienda speciale pluriservizi (Asp) e dal «Centro di educazione del gusto» di Prato.



L'iniziativa illustrerà infatti i frutti di un percorso svolto durante l'intero anno scolastico in 16 scuole cittadine. Si parte alle 16 con l'inaugurazione della festa e i saluti delle autorità, dopo di che ci saranno la presentazione del progetto regionale «Mangiare locale si può» e la consegna della pubblicazione «A mensa con gusto».

SUBITO dopo spazio a «Scuole alla ribalta», sulla pedana allestita nel parco, con la premiazione delle scuole partecipanti al progetto e la merenda da gustare insieme, ossia pesce fresco del Mar Tirreno, maceronia con frutta biologica e altri

prodotti della cucina locale. Inoltre per l'intero pomeriggio sarà possibile visitare la mostra allestita dalle scuole, assistere alle proiezioni a cura del Centro Immagin@ria e visitare il mercato e i laboratori curati dalle «Aziende amiche» nel parco della Villa. Quest'anno, come detto, è stata approfondita l'esperienza sul pesce, rivolta sia ai bambini che agli insegnanti e ai genitori.

A FEBBRAIO, in particolare, è stata fatta una sperimentazione al centro cottura Asp, con una prova di cucina con vari piatti a base di pesce azzurro da proporre ai bambini delle scuole. In seguito sono stati organizzati degli incontri con i genitori delle scuole materne, con assaggi di pesce fresco a scopo dimostrativo, e si sono svolte due giornate di sperimentazione del pesce fresco a mensa. Dal prossimo anno scolastico, infine, in questo modo sarà possibile inserire nel menu, secondo un calendario predefinito, primi e secondi piatti a base di pesce azzurro del nostro mare.